

Poulet à la Bière

Ingrédients pour : 4 personnes

- 600 g de blancs de poulet
- 20 cl de bière
- 5 pommes de terre coupées en morceau
- 1 oignon émincé
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 2 cuillère à soupe de miel
- sel et poivre

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 15 minutes



Préparation

Coupez le poulet et les pommes de terre en morceaux

Emincez l'oignon

Dans la cuve, faites revenir l'oignon et le poulet dans l'huile

Lancez le mode doré pour 05 minutes

Ajoutez le reste des ingrédients

Assaisonnez et mélangez

Lancez le mode cuisson sous pression pour 10 minutes

Bon appétit.

